PANADERÍA MEXICANA

No. 9 • $15.00

9



Bizcochería Francesa II
Influencia Europea

HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

El Pan a través de los Siglos

Durante el siglo XVII, el maltrato y las injusticias hacia los panaderos indígenas continuaron, a tal grado que cuando las mujeres indígenas salían con sus canastos a vender pan, éste debía ser totalmente pagado por ellas aunque no lo vendieran todo.

El sistema de elaboración de pan siguió siendo el mismo: harinas cernidas mezcladas con levadura, azúcar y sal para obtener una masa que era dividida para formar los panes, que a su vez eran cocidos en hornos hechos de ladrillos con puertecillas, eran puestos en entrepaños y empujados con una gran pala de madera, contaban con una horqueta (que acrecentaba el fuego) y con un tirabrasas con punta de metal (que las removía y tiraba).

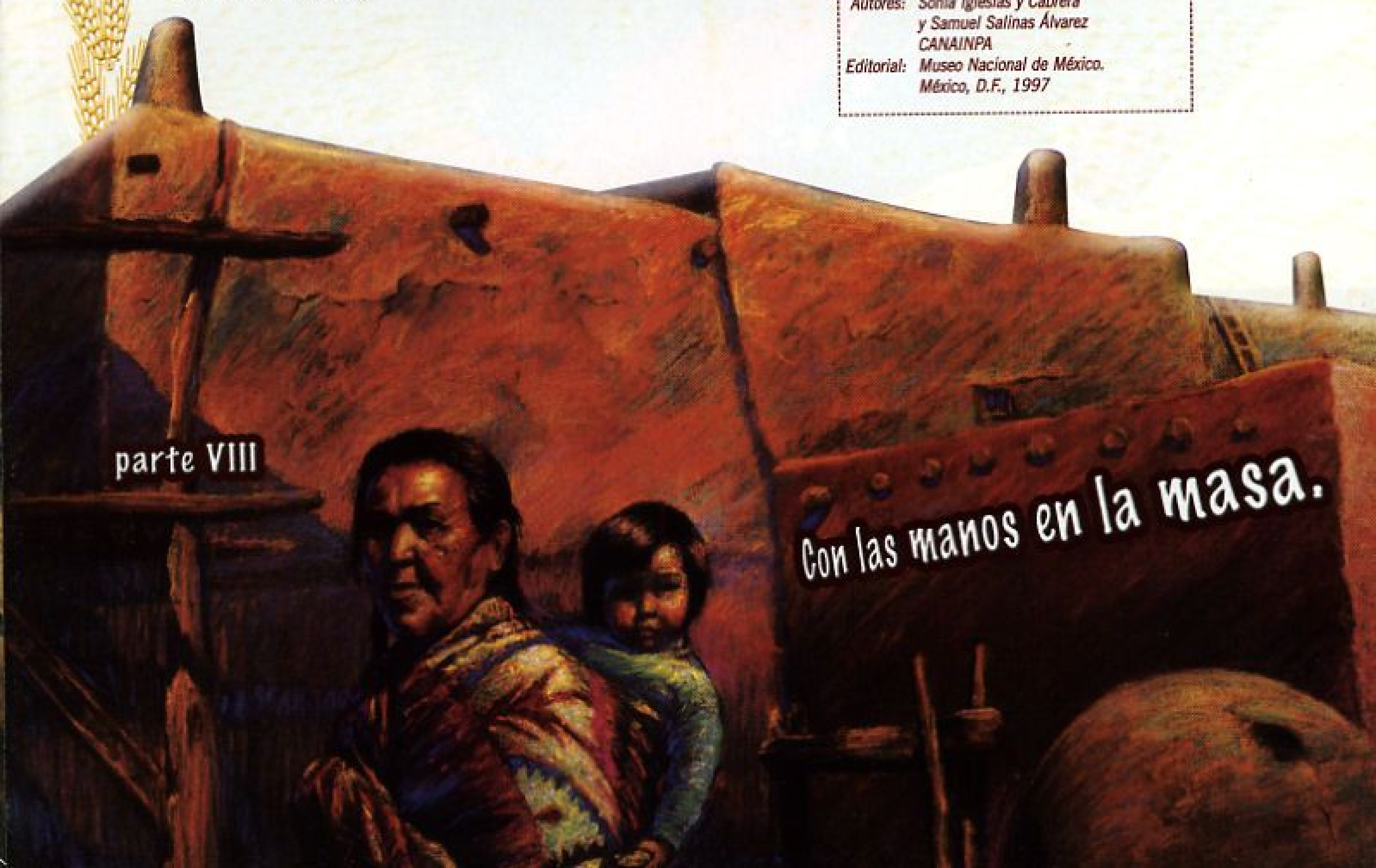
Utilizaban también balanzas romanas, cedazos con malla de alambre, paletillas de fierro para limpar las mesas, cortadoras y algunos marcadores para hacer figuras en la masa.

Bibliografía

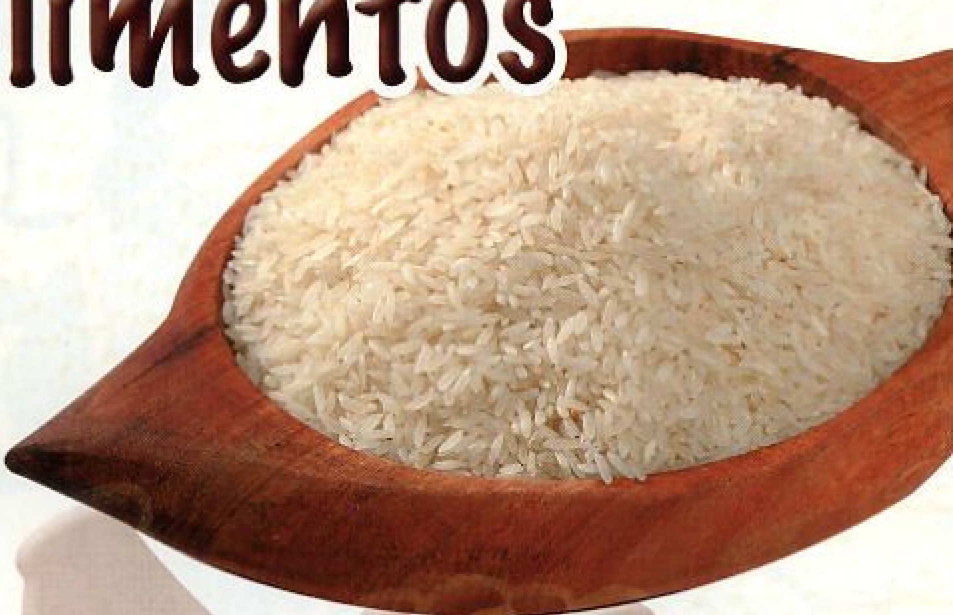
LA COSA ESTÁ DEL COCOL
Autores: Sonia Iglesias
Guillermo Bonfil Batalla
Editorial: Museo Nacional de México
México, D.F., 1983

LOS NOMBRES DEL PAN
Autores: Sonia Iglesias
Editorial: Museo Nacional de Culturas Populares
CULTURA SEP
México, D.F.

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA
Autores: Sonia Iglesias y Cabrera
y Samuel Salinas Álvarez
CANAINPA
Editorial: Museo Nacional de México.
México, D.F., 1997



Tecnología de los Alimentos



Arroz

Es un grano nativo de la India, traído a México al inicio de la Colonia. El punto exacto de su cocción es una verdadera controversia. En esta edición prepararemos arroz con leche, el cual debe ser arroz blanco entero. Es preferible almacenarlo sin humedad, bien tapado y no por mucho tiempo, cuando ya no sirve, es porque tiene moho, palomilla o humedad. Antes de utilizarlo, límpielo y lávelo en un colador.

Coco

Proviene de un árbol tropical llamado palma de coco o cocotero, el cual da fruto a los 7 años de edad. Pesa en promedio 1 y 1/2 kg. Es la semilla más grande de todas las palmas de la región. En México es apreciado por su agua y carne. No lo almacene por mucho tiempo ya que se arrancia y tiene un sabor sumamente desagradable.





Pasas



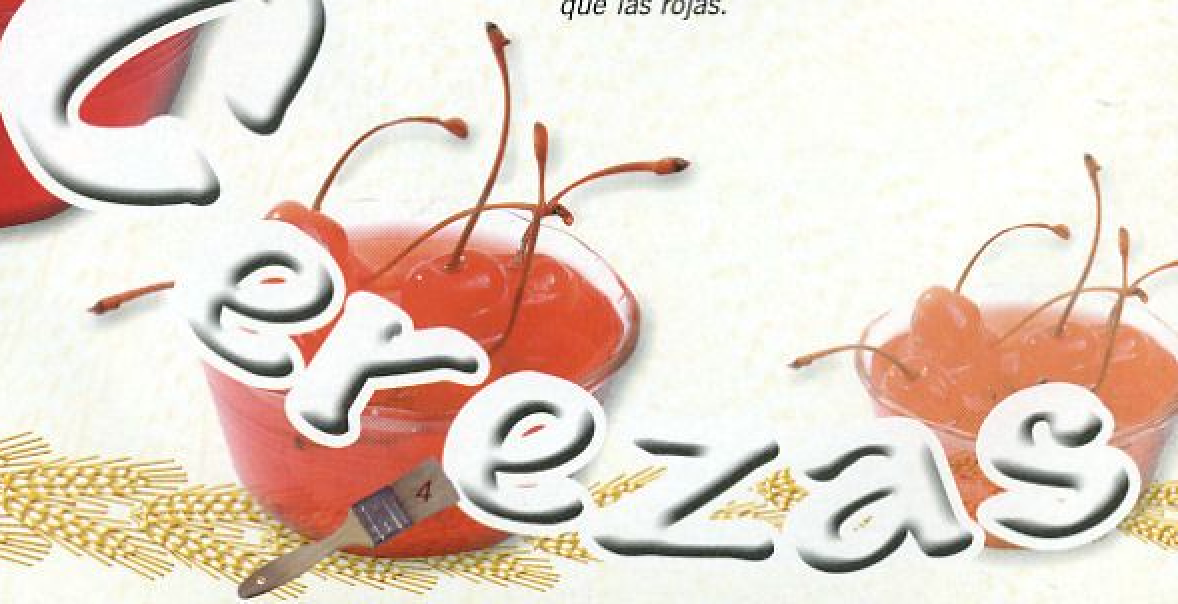
Son uvas deshidratadas, existen diferentes tipos pero las más comunes son las negras y las blancas. Guárdelas tapadas y en un lugar seco. Elija las flexibles y carnosas.

Tecnología de los Alimentos



Cerezas

En México podemos encontrarlas negras y rojas. Para repostería, úselas en al-míbar y deshuesadas. Las cerezas negras vienen en lata y mucha gente las prefiere porque son menos dulces que las rojas.



Arroz con Leche

INGREDIENTES:

1 taza de arroz remojado
2 tazas de agua
2 rajas de canela
3/4 de taza de azúcar
1 lata de leche evaporada
1 taza de pasitas

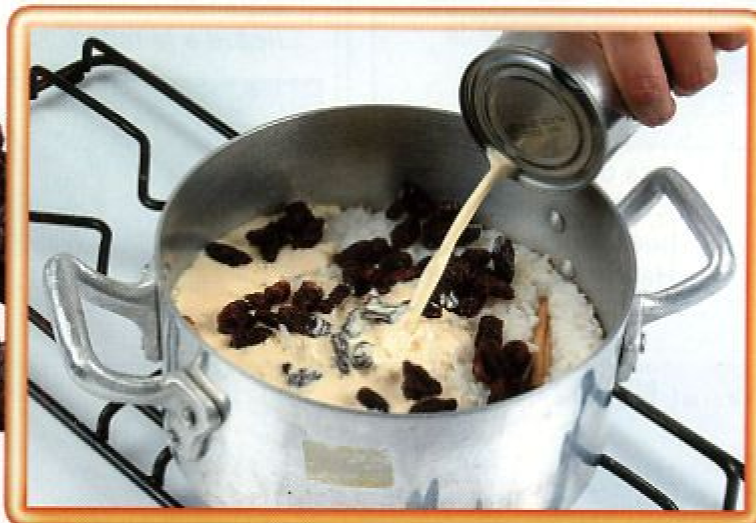
Material Necesario:

Cacerola
Báscula
Cuchara
Taza medidora

MANERA DE PREPARAR:

1. *Ponga a hervir la canela, el agua y el azúcar.*

2. *Después agregue el arroz.*



3. *Cuando el arroz esté precocido, añada la leche, las pasitas y deje cocer.*



4. *Deje enfriar y listo.*

(Rinde 30 porciones)

Ochos

La creatividad del panadero es grandísima, sólo observe este pan.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
2 tazas de crema pastelera
1 taza de mermelada de chabacano o brillo
2 huevos para barnizar
Harina para extender

Material Necesario:

Manga
Cuchillo liso
Espátula de hule
Brocha
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y 5 mm de grosor.*

2. *Úntela con una capa delgada de crema pastelera.*



3. *Enrolle (apretando) uno de los extremos hacia al centro, sólo llegue a la mitad.*



4. *Enrolle el otro extremo de la misma manera.*



5. *Corte rebanadas de 2 dedos de ancho con el cuchillo.*



6. *Tómelas con las manos.*



7. *Gírelas.*



8. *Colóquelas en la charola.*



9. *Acomódelas con una separación razonable.*

10. *Déjelas fermentar hasta que doblen su volumen.*

11. Barnícelos con huevo.

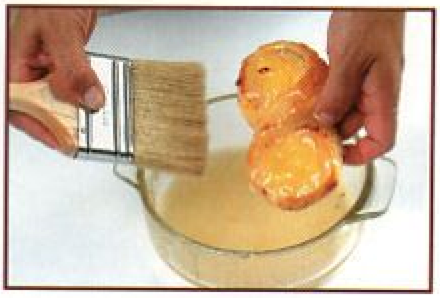


12. Decóreles el centro con una manga con crema.



13. Hornéelos a 210°C durante 15 minutos.

14. Barnícelos con mermelada de chabacano o brillo.



Tip: No les ponga demasiada crema al decorarlos para que no se deformen.



Ojos

(Rinde 30 porciones)

Los ojos tienen una original forma que puede terminarse con un centro de nuez o cereza.

INGREDIENTES:

- 1 receta de masa de cuerno
- 2 tazas de crema pastelera
- 60 almendras
- 1 taza de mermelada de chabacano o brillo
- 2 huevos para barnizar
- Harina para extender

Material Necesario:

Manga
Cuchillo liso
Espátula de hule
Brocha
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y 5 mm de grosor.*

2. *Úntele una capa delgada de crema pastelera.*



3. *Enrolle (apretando) uno de los extremos hacia al centro, sólo llegue a la mitad.*



4. *Enrolle de la misma manera el otro extremo.*



5. *Corte rebanadas de 2 dedos de ancho con el cuchillo.*



6. *Acomódelos en la charola con una separación razonable.*



7. *Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.*

8. *Barnícelos con huevo.*

9. *Decóreles el centro con una manga con crema y colóqueles las almendras.*



10. Hornéelos a 210°C durante 15 minutos.

11. Barnícelos con la mermelada de chabacano o brillo.

Tip: *No les ponga demasiada crema al decorarlos para que no se deformen.*



(Rinde 20 porciones)

Trenza de Cereza

Esta singular forma es una deliciosa combinación entre crema y pasta, además la textura de su cubierta es crujiente.

INGREDIENTES:

- 1 taza de cerezas finamente picadas
- 1 receta de masa de cuerno
- 1 taza de crema pastelera
- Harina para extender
- 1/2 taza de azúcar glass

Material Necesario:

Espátula de plástico
Cuchillo liso
Brocha
Coladera

MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda la masa en 2 rectángulos de 40 x 30 cm y 3 mm de grosor.

2. Unte una capa delgada de crema pastelera.

3. Esparza las cerezas.



4. Comience a enrollar cuidando que no quede flojo.



5. Haga cortes con el cuchillo liso de 10 cm de ancho.



6. Haga un corte a la mitad sin llegar al extremo.



7. Realice el trenzado.



8. Presione ligeramente las trenzas sobre la charola.

9. Acomódelas en la charola y déjelas fermentar hasta que doblen su volumen.

10. Hornéelas a 210°C durante 15 minutos.

11. Espolvoréelas con azúcar glass.

Tip:

Manténgalas con cierta separación en la charola para que no se peguen en el horno.



(Rinde 20 porciones)

Cuadros de Coco

En este delicioso pan encontrará un contraste entre el sabor del coco, la suavidad de la pasta y el dulce sabor de la crema.

INGREDIENTES:

- 1 receta de masa de cuerno
- 1 taza de crema pastelera
- 2 tazas de coco rallado
- 1 taza de azúcar granulada
- Harina para extender

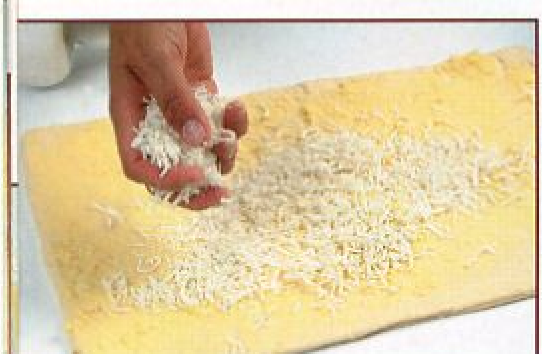
Material Necesario:

Cuchillo liso
Espátula de hule
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda la masa en forma rectangular, de 24 x 60 cm y 5 mm de grosor.

2. Unte una capa delgada de crema pastelera y espolvoree una capa generosa de coco.



3. Corte 2 bandas y obtenga de cada una 12 rectángulos de 12 x 6 cm.



4. Presione con el rodillo para que pegue el coco.

5. Acomódelos en la charola y déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.



6. Hornéelos a 210°C durante 15 minutos.

7. Espolvoréelos con azúcar.

Tips:

Cuide que los cuadros no queden delgados porque pueden quemarse. Le recomendamos comprar un coco, extraerle la carne, rallarla y dejarla secar a temperatura ambiente.



(Rinde 20 porciones)

Bigotes

Fueron creados por accidente al estar formando un cuerno, sin estirarlo se dieron cuenta que parecía un bigote.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
2 huevos para barnizar
Harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Cuchillo liso
Brocha de pelo blanco

MANERA DE PREPARAR:

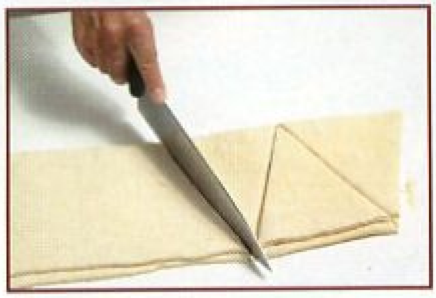
1. Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y 5 mm de grosor.



2. Corte 2 bandas.



3. Corte 10 triángulos de cada una.



4. Estíreles ligeramente la punta larga.



5. Estíreles también las puntas de los extremos.



6. Enróllelos suavemente evitando que queden flojos.



7. Acomódelos en la charola dejándoles una separación razonable entre cada uno.



8. Barnícelos con huevo.



9. Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.

10. *Hornéelos a 210°C durante 15 minutos.*

Tips:

Manténgalos con una separación razonable en la charola o se pegarán. Cuando los esté enrollando, jale suavemente las puntas de los lados hacia afuera para que tengan mayor volumen.



(Rinde 20 porciones)

Bigotes de Chocolate

Estos bigotes debe prepararlos con chocolate semiamargo para sentir el contraste de sabor.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
2 huevos para barnizar
Harina para extender
20 barritas de chocolate semiamargo

Material Necesario:

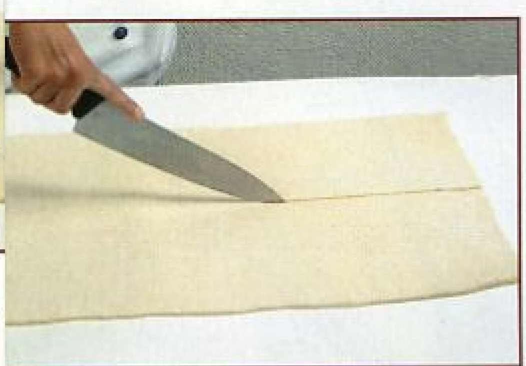
Cuchillo liso
Brocha de pelo blanco
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

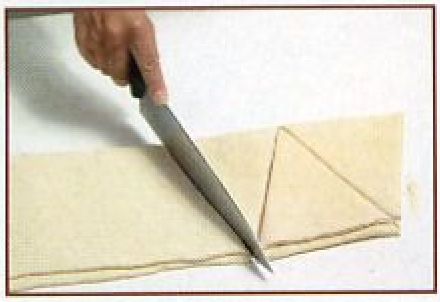
1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y 5 mm de grosor.*



2. *Corte 2 bandas.*



3. *Corte 10 triángulos de cada una.*



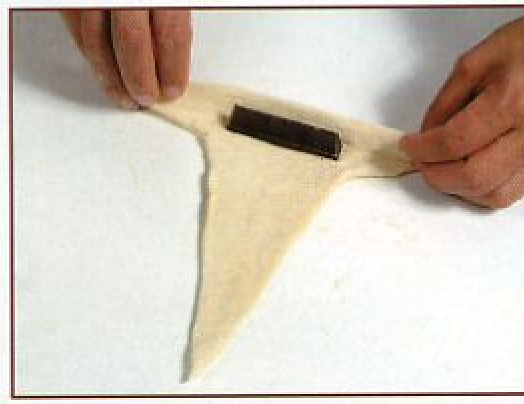
4. *Estíreles ligeramente la punta larga.*

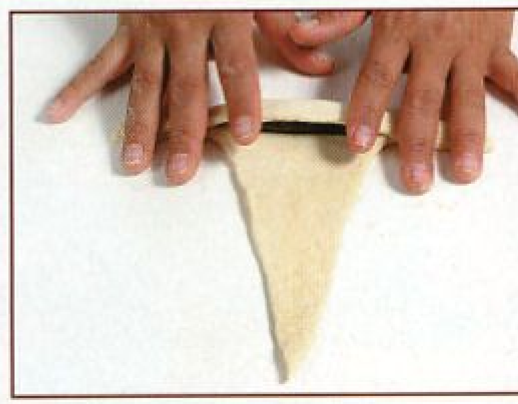


5. *Estíreles también las puntas de los extremos.*



6. *Colóqueles una barrita de chocolate y enróllelos suavemente evitando que queden flojos.*





7. *Acomódelos en la charola dejándoles una separación razonable entre cada uno.*

8. *Barnícelos con huevo.*

9. *Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.*

10. *Hornéelos a 210°C durante 15 minutos.*

11. *Báñelos con salsa de chocolate (vea la receta en el número 5 de esta colección).*

Tips:

Manténgalos con una separación razonable en la charola o se pegarán. Cuando los esté enrollando, jale suavemente las puntas de los lados hacia afuera para que tengan mayor volumen.



(Rinde 20 porciones)

Bigotes de Almendra

El bigote se fue desarrollando con nuevas ideas, el que a continuación le presentamos está relleno de crema de almendra.

INGREDIENTES:

De la Crema:

50 gr de mantequilla
50 gr de margarina
100 gr de azúcar
2 huevos
25 gr de fécula de maíz
100 gr de harina
100 gr de almendra

1 receta de masa de cuerno
2 huevos para barnizar
Harina para extender
50 gr de almendra fileteada

Material Necesario:

Báscula
Cuchillo liso
Brocha de pelo blanco

MANERA DE PREPARAR:

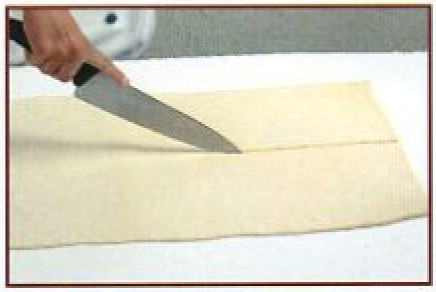
1. *Para la crema, bata la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.*

2. *Agregue los huevos poco a poco e integre.*

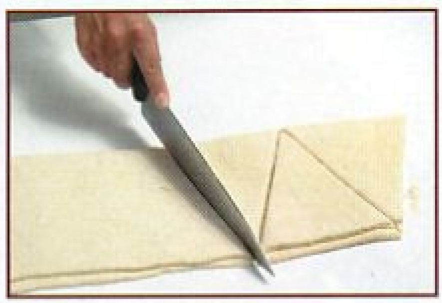
3. *Añada la almendra, la harina y la fécula de maíz, reserve.*

4. *Extienda la masa en forma rectangular, de 36 x 80 cm y un grosor de 5 mm.*

5. *Corte 2 bandas*



6. *Corte 10 triángulos de cada una.*



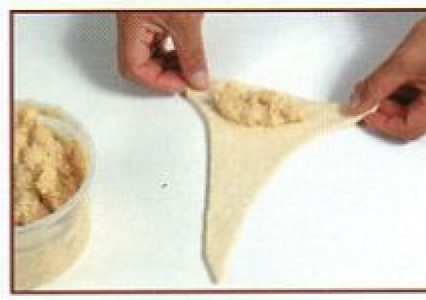
7. *Estíreles ligeramente la punta larga.*



8. *Estíreles también las puntas de los extremos.*



9. *Póngales crema de almendra.*



10. *Enróllelos suavemente evitando que queden flojos.*



11. *Acomódelos en la charola dejando una separación razonable entre cada uno.*

12. *Barnícelos con huevo y espolvoree almendra.*



13. *Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.*

14. *Hornéelos a 210°C durante 15 minutos.*

Tip: Manténgalos con una separación razonable en la charola o se pegarán. Cuando los esté enrollando, jale suavemente las puntas de los lados hacia afuera para que tengan mayor volumen.



(Rinde 25 porciones)

Empanadas de Arroz

No podían faltar las deliciosas empanadas, no lo dude y prepárelas.

INGREDIENTES:

1 receta de masa de cuerno
2 huevos para barnizar
Harina para extender
1 receta de arroz con leche

Material Necesario:

Báscula
Cortador liso de 10 cm de ancho
Brocha
Cuchara

MANERA DE PREPARAR:

1. Espolvoree harina en la mesa y extienda la pasta de 3 mm de grosor.

2. Corte círculos.



3. Extiéndalos en forma ovalada.



4. Barníceles el contorno con huevo.



5. Póngales el arroz en el centro.



6. Ciérrelas y séllelas perfectamente.



7. Acomódelas en la charola dejándoles una separación razonable entre cada una.

8. Déjelas fermentar hasta que doblen su volumen.

9. Barnícelas con huevo.

10. Hornéelas a 210°C durante 15 minutos.

Tips:

Manténgalas con una separación razonable en la charola o se pegarán. Séllelas perfectamente. Antes de hornearlas, hágales un hoyito con un palillo.


TRES
ESTRELLAS

Volovanes de Frutas

(Rinde 30 porciones)

Existen muchas formas de hacer volovanes, esta es bastante original.

INGREDIENTES:

- 1 receta de masa de cuerno
- 3 tazas de crema batida
- Fruta al gusto
- 2 huevos
- Harina para extender
- 1 taza de mermelada de chabacano o brillo

Material Necesario:

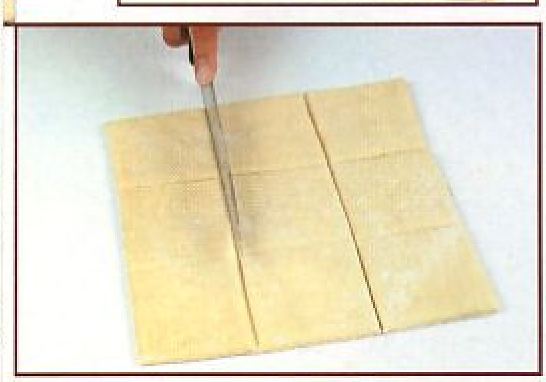
Cuchillo liso
Espátula de hule
Rodillo
Manga
Brocha

MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la masa en forma rectangular con un grosor de 8 mm.*

2. *Corte cuadros de 8 x 8 cm.*





3. *Dóblelos a la mitad y hágales 2 cortes.*





4. *Úntelos con huevo.*



Tip:

Cuide que los volovanes no queden delgados porque se quemarán.

5. *Cruce los extremos y presiónelos para que peguen.*





6. *Acomódelos en la charola y déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.*

7. *Barnícelos con huevo.*

8. *Hornéelos a 210°C durante 15 minutos.*

9. *Rellénelos con crema y acomódeles la fruta.*

10. Barnícelos con mermelada.

